



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SEBZELİ ET SOTE

- 3 adet biftek dilimi
- 2 adet havuç
- 1 bardak bezelye
- 1 bardak dilimlemiş mantar
- 9 adet arpacık soğan
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 2 yemek kaşığı margarin
- 1 tutam tuz

Havuçları ince dilimleyip, 3 yemek kaşığı margarin koyduğunuz tavada soteleyin, içine bezelyeleri de ekleyip, karıştırdıktan sonra ocaktan alın.

Biftekleri şeritler halinde dilimleyin.

Dilimlenen biftekleri ve arpacık soğanları margarinle yüksek ateşte kavurun.

İyice kavrulmuş ete salça ilave edilip karıştırın.

Mantar ve havuç, bezelye karışımını da ekleyin.

Üstünü geçmeyecek kadar su ve tuz ilave edin.

Kısık ateşte hepsi güzelce kıvam alana kadar pişirin.

